СЕМЬ ПОВАРЯТ

ГРУЗИНСКАЯ КУХНЯ



АРКАИМ

ГРУЗИНСКАЯ КУХНЯ

СОДЕРЖАНИЕ





закуски



150 килокалорий
155–250 килокалорий
255–300 килокалорий

основные блюда



350 килокалорий
355–450 килокалорий
455–550 килокалорий

десерты



125 килокалорий
130–180 килокалорий
185–250 килокалорий

на 4 порции

- помидоры 500 г
- орехи грецкие 50 г
- уксус яблочный 1 ст. ложка
- чеснок 3–4 зубчика
- лук зеленый 2 пучка
- зелень петрушки, укропа и кинзы по 1 пучку
- соль
- перец молотый

■ Помидоры нарежьте дольками, перемешайте с мелко рубленными зеленым луком, кинзой, петрушкой, пропущенными через мясорубку орехами, измельченным чесноком, посолите, поперчите, добавьте яблочный уксус.

■ При подаче посыпьте салат измельченным укропом.

• Время приготовления 20 минут •

САЛАТ ИЗ ПОМИДОРОВ С ОРЕХАМИ





ФАСОЛЬ С ОРЕХАМИ

на 4 порции

- фасоль стручковая 500 г
- орехи грецкие 1 стакан
- гранат 1 шт.
- чеснок 1 зубчик
- хмели-сунели ½ ч. ложки
- кориандр молотый ½ ч. ложки
- кинза, сельдерей, чабрец по 1 пучку
- соль, перец черный молотый

■ Фасоль сварите, отвар сохраните.

■ Орехи пропустите через мясорубку, добавьте измельченный чеснок и рубленую зелень. Приправьте кориандром, хмели-сунели и перемешайте с охлажденным отваром.

■ Полученным ореховым соусом полейте фасоль, посолите ее, поперчите и посыпьте зернами граната. При подаче оформите зеленью.

• Время приготовления 20 минут •

на 8 порций

- курица 1 шт.
- яйца вареные 5 шт.
- листья зеленого салата 300–400 г
- лук зеленый 100 г
- орехи грецкие 1½ стакана
- уксус яблочный или виноградный 2 ст. ложки
- зелень укропа, кинза по 1 пучку
- соль
- перец черный молотый
- эстрагон





САЛАТ ИЗ КУРИЦЫ

■ Курицу посолите и обжарьте до готовности, отделите мякоть от костей. Мякоть нарежьте мелкими ломтиками, добавьте рубленые яйца, мелко нарезанный салат (оставив часть для оформления), соль, перец, мелко рубленные кинзу, 5–6 перьев зеленого лука и укроп.

■ Для соуса уксус перемешайте с пропущенными через мясорубку орехами и оставшимся рубленым луком.

■ Полученным соусом заправьте салат, перемешайте. Оформите листьями салата, посыпьте рубленым эстрагоном и по желанию – зернами граната.

• Время приготовления 50 минут •

ЯЙЦА, ФАРШИРОВАННЫЕ ОРЕХАМИ

на 10 порций

- яйца вареные 10 шт.
- орехи грецкие ½ стакана
- чеснок 2–3 зубчика
- хмели-сунели и шафран по 1 ст. ложке
- уксус яблочный ½ стакана
- соль
- перец красный молотый
- зелень
- листья зеленого салата

■ Яйца разрежьте вдоль пополам, отделите желтки от белков.

■ Яичные желтки смешайте с пропущенными через мясорубку орехами, тертым чесноком, посолите, поперчите, перемешайте с хмели-сунели, шафраном и яблочным уксусом. Соедините массу с рубленой зеленью.

■ Приготовленной начинкой заполните половинки яиц.

■ При подаче оформите блюдо листьями салата, посыпьте рубленой зеленью.

• Время приготовления 30 минут •



БАКЛАЖАНЫ С ЧЕСНОКОМ И ЗЕЛЕНЬЮ

на 10 порций

- баклажаны 1 кг
- чеснок 7–8 зубчиков
- лук зеленый 150 г
- масло растительное 1 стакан
- зелень укропа и петрушки, базилик, кинза по 1 пучку
- соль

■ Баклажаны нарежьте вдоль ломтиками, посолите, выдержите 20–30 минут, промойте, обсушите и обжарьте на масле.

■ Зелень мелко порубите, соедините с мелко нарезанным луком и измельченным чесноком.

■ Подготовленную смесь уложите на баклажаны и сверните их трубочкой.

■ При подаче оформите зеленью.





• Время приготовления 50 минут •

на 8 порций

- баклажаны 800 г
- филе куриное 400 г
- сметана 300 г
- масло сливочное 150 г
- сыр 100 г
- лук репчатый 3 головки
- эстрагон, укроп, кинза, базилик, зелень петрушки по 3 веточки
- гвоздика молотая
- соль
- перец черный молотый



БАКЛАЖАНЫ С КУРИНЫМ ФИЛЕ



■ Баклажаны нарежьте брусочками, посолите, выдержите 20–30 минут, промойте и обсушите.

■ Баклажаны и мелко нарезанный лук жарьте на части масла до готовности, добавьте рубленую зелень.

■ Куриное филе нарежьте брусочками, посолите, поперчите и жарьте до готовности на масле.

■ Баклажаны и курицу уложите слоями в форму для запекания, посыпая каждый слой тертым сыром, залейте сметаной, посыпьте тертым сыром и запекайте в духовке до образования золотистой корочки. Охладите.

■ Перед подачей посыпьте молотой гвоздикой и оформите зеленью.

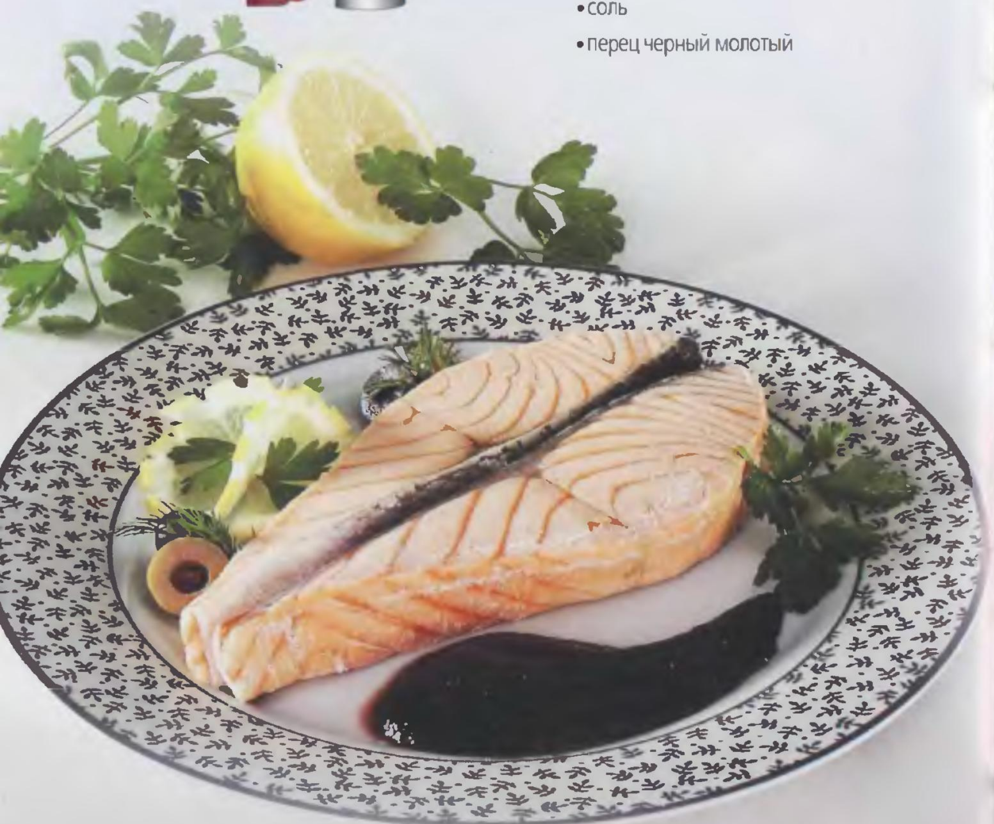
• Время приготовления 1 час 20 минут •



ЦОЦХАЛИ

на 1 порцию

- форель 300 г
- уксус яблочный 1 ст. ложка
- соус ткемали ½ стакана
- зелень 4 веточки
- соль
- перец черный молотый



■ Обработанную форель нарежьте порционными кусками и варите до готовности с добавлением специй и яблочного уксуса.

■ Готовую рыбу выньте из бульона, сбрызните холодной водой, охладите.

■ Оформите веточками зелени и подайте с соусом ткемали.

• Время приготовления 40 минут •

на 2 порции

- осетрина 300 г
- масло растительное 1 ст. ложка
- мука пшеничная 1 ч. ложка

для соуса сациви:

- орехи грецкие 10 г
- лук репчатый 125 г
- масло сливочное 50 г
- уксус винный 50 г
- мука пшеничная 15 г
- чеснок 2 зубчика
- желток яичный 1 шт.
- бульон рыбный 1 стакан
- гвоздика 2 бутона
- корица на кончике ножа
- шафран, кинза по 1 пучку
- соль
- перец красный молотый



РЫБА ПОД СОУСОМ САЦИВИ



■ Осетрину нарежьте порционными кусками, посолите, запанируйте в муке и обжарьте до готовности на растительном масле.

■ Для соуса лук и чеснок мелко порубите, спассеруйте на сливочном масле, добавьте муку и пассеруйте все вместе. Слегка охладите, разведите бульоном и варите 7–10 минут. Измельченные орехи, зелень, специи, желток и уксус хорошо перемешайте и введите в соус, нагрейте, помешивая, но до кипения не доводите.

■ Переложите жареную рыбу на блюдо, залейте горячим соусом сациви и охладите.

■ Подавайте, оформив веточками зелени.

• Время приготовления 50 минут •

ГРИБЫ ЖАРЕНЫЕ С ОРЕХАМИ

на 2 порции

- грибы белые 500 г
- орехи грецкие ½ стакана
- лук репчатый 1–2 головки или лук зеленый 5–6 перьев
- масло сливочное 80 г
- зелень петрушки, кинза по 1 пучку
- уксус яблочный 2 ст. ложки
- соль, перец черный молотый

■ Грибы нарежьте ломтиками, посолите и обжарьте на масле. Выделившийся сочок слейте и соедините с яблочным уксусом и перцем.

■ Полученной смесью залейте грибы, добавьте рубленые лук, кинзу, петрушку, пропущенные через мясорубку орехи, перемешайте, охладите.

■ При подаче уложите горкой и оформите зеленью.





• Время приготовления 40 минут •

КУРИНАЯ ЧИХИРТМА

на 6 порций

- курица 1 кг
- яйца 6 шт.
- лук репчатый 5 головок
- сок лимонный 3 ст. ложки
- мука пшеничная 2 ст. ложки
- масло сливочное 1 ст. ложка
- кинза рубленая 1 пучок
- уксус винный ¼ стакана
- соль



■ Курицу отварите целиком, отделите мякоть от костей и нарежьте ее небольшими кусочками.

■ Лук пропустите через мясорубку, обжарьте на сливочном масле до золотистого цвета, влейте немного процеженного бульона в мясо и прогрейте 3–4 минуты.

■ Муку подсушите без изменения цвета, охладите, разведите небольшим количеством бульона и соедините со взбитыми желтками.

■ При непрерывном помешивании влейте яично-мучную смесь в горячий бульон, добавьте припущенный лук, уксус. Прогрейте, не доводя до кипения, и снимите с огня.

■ При подаче в каждую тарелку влейте по чайной ложке лимонного сока, положите мякоть курицы, залейте супом. Посыпьте зеленью.



• Время приготовления 1 час 20 минут •

на 6 порций

- грудинка говяжья 1 кг
- помидоры 300 г
- лук репчатый 3–4 головки
- сок 1 лимона
- рис ¾ стакана
- орехи грецкие рубленые ½ стакана
- томатная паста 2 ст. ложки
- кинза и зелень петрушки по 5 веточек
- лавровый лист 1 шт.
- чеснок 2–3 зубчика
- хмели-сунели 1 ст. ложка
- соль, жгучий перец



ХАРЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ

■ Грудинку разрубите на кусочки и залейте 4 л горячей воды. Сварите до готовности при слабом кипении, снимая образующуюся пену и жир.

■ Лук порубите и спассеруйте с томатной пастой и лавровым листом на снятом при варке мяса жире.

■ За 20 минут до готовности мяса добавьте в бульон перебранный и промытый рис.

■ Помидоры очистите от кожицы, мелко нарежьте, соедините с рубленой зеленью, орехами, чесноком, специями и лимонным соком.

■ Добавьте в суп пассерованный с томатной пастой лук, доведите до кипения. Затем положите в суп подготовленные помидоры, вновь доведите до кипения и настаивайте 20 минут.

■ При подаче посыпьте рубленой зеленью.

• Время приготовления 2 часа •

на 6 порций

- мякоть баранины 500 г
- жир бараний 50 г
- рис дробленый 1 ст. ложка
- лук репчатый 3 головки
- зелень петрушки, кинза по 1 пучку
- шафран на кончике ножа
- соль
- перец красный молотый

■ Мясо промойте, нарежьте кусочками по 30–40 г, обжарьте на жире, залейте 10 стаканами воды. Доведите воду до кипения, снимите пену, варите баранину при слабом кипении 30 минут. Положите мелко нарезанный лук, рис и варите на слабом огне до готовности. В конце приготовления добавьте перец, соль, шафран, рубленые кинзу и петрушку.

■ При подаче посыпьте зеленью.

БОЗБАШ ИЗ БАРАНИНЫ



• Время приготовления 50 минут •

на 2 порции

- фасоль 500 г
- лук репчатый 2 головки
- чеснок 4 зубчика
- уксус яблочный 1 ч. ложка
- зелень петрушки, укропа, сельдерея по ½ пучка
- кинза, чабрец, базилик по ½ пучка
- соль, перец красный молотый





ЛОБИО

■ Фасоль отварите до готовности в небольшом количестве воды (в процессе варки при необходимости можно добавлять кипяченую воду). За 5–10 минут до готовности посолите, добавьте рубленый лук.

■ Готовую фасоль заправьте перцем и измельченным чесноком. Зелень порубите, разотрите с солью, заправьте яблочным уксусом и перед подачей соедините с фасолью.

АДЖАПСАНДАЛ

на 6 порций

- баклажаны 1 кг
- помидоры 600 г
- картофель 500 г
- перец сладкий 2 шт.
- лук репчатый 4–5 головок
- чеснок 2 зубчика
- масло растительное 1 стакан
- зелень петрушки, кинза, базилик, чабрец по 5 веточек
- лавровый лист 2 шт.
- соль, перец черный молотый

■ Лук нарежьте кубиками и обжарьте на масле, затем добавьте очищенные от кожицы и нарезанные кубиками баклажаны. Через 10 минут положите лавровый лист, нарезанный кубиками сладкий перец, очищенные от кожицы и нарезанные кубиками помидоры. Тушите овощи 10 минут.

■ Добавьте нарезанный мелкими кубиками картофель, посолите, поперчите, положите рубленые зелень и чеснок и тушите под крышкой до готовности картофеля. Можно готовить блюдо, уложив все ингредиенты слоями. При подаче оформите зеленью.





ЧАХОХБИЛИ ИЗ СЕМГИ

на 2 порции

- филе семги 600 г
- помидоры 300 г
- лук репчатый 3 головки
- томатная паста 3 ст. ложки
- бульон рыбный 1 стакан
- сок ½ лимона
- масло растительное 100 г
- зелень петрушки, кинза по 8 веточек
- соль
- перец черный молотый

■ Лук нарежьте кубиками, спассеруйте на части масла.

■ Филе семги нарежьте средними кубиками, посолите, поперчите, соедините с пассерованным луком и обжаривайте на оставшемся масле при среднем нагреве 5 минут. Добавьте томатную пасту и жарьте еще 5 минут. Залейте процеженным бульоном и доведите его до кипения.

■ Очищенные от кожицы помидоры нарежьте кубиками, перемешайте с рубленой зеленью.

■ Семгу соедините с подготовленными помидорами, залейте лимонным соком, перемешайте, разложите в горшочки и тушите при 220 °С в духовке 10 минут. При подаче посыпьте рубленой зеленью.





• Время приготовления 40 минут •

СУДАК, ФАРШИРОВАННЫЙ ОРЕХАМИ



на 2 порции

- судак 1 кг
- орехи грецкие 100 г
- гранаты 1–2 шт.
- лук репчатый 2 головки
- масло растительное 3–4 ст. ложки
- соль
- перец черный молотый

■ Судака выпотрошите, перерубите позвоночник у головы и хвоста и удалите кости. Из головы удалите жабры. Рыбу промойте, посолите, выдержите в холодильнике 30 минут.

■ Орехи порубите, соедините с солью, перцем, зернами граната и мелко нарезанным луком.

■ Нафаршируйте рыбу полученной смесью и, зашив брюшко, уложите ее на противень, подлейте масло и запекайте до готовности в духовке.

• Время приготовления 1 час 10 минут •

МУЖУЖА ИЗ СВИНИНЫ

на 2 порции

- мякоть свинины 1 кг
- чеснок 2–3 зубчика
- уксус винный ¼ стакана
- лист лавровый 2 шт.
- зелень петрушки, кинза 1 пучок
- соль, перец черный горошком

■ Мясо промойте, нарежьте порционными кусками и полностью залейте водой. Варите мясо при слабом кипении до готовности. Снимая пену за 10 минут до окончания варки добавьте лавровый лист, перец и соль. Влейте уксус, снимите с огня.

■ При подаче мясо посыпьте рубленой зеленью и измельченным чесноком.





• Время приготовления 50 минут •



БУХЛАМА С БАКЛАЖАНАМИ

на 4 порции

- баранина 1 кг
- помидоры 1 кг
- лук репчатый 5 головок
- картофель 4–5 шт.
- баклажаны 3–4 шт.
- кинза 1 пучок
- соль, перец молотый

■ Мясо нарежьте порционными кусками.

■ Лук и помидоры пропустите по отдельности через мясорубку. Очищенный картофель нарежьте дольками, баклажаны – кружочками.

■ Уложите в жаровню слоями подготовленные лук, мясо, картофель, баклажаны, залейте помидорами, посолите, поперчите, сверху посыпьте рубленой кинзой. Тушите на слабом огне до готовности мяса.

• Время приготовления 1 час •

ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ С БАКЛАЖАНАМИ

на 4 порции

- мякоть баранины (корейка или окорок) 500 г
- баклажаны 350 г
- перец жгучий красный 5–6 шт.
- уксус яблочный 100 г
- масло растительное 40 г
- соль
- перец молотый

■ Баранину нарежьте кусками массой 40 г, посолите, поперчите, сбрызните уксусом и маринуйте 4 часа.

■ В баклажанах сделайте глубокий продольный надрез, вложите в него маринованные кусочки.

■ Фаршированные баклажаны нанижите на шампур так, чтобы он проходил через оба конца баклажанов, захватывая все кусочки мяса.

■ Вращайте шампур над углями так, чтобы кусочки баранины равномерно обжарились со всех сторон в открытом разрезе баклажана. Во время жаренья сбрызгивайте шашлык маслом.

■ Подавайте с красным острым перцем.



• Время приготовления 50 минут •

БАРАНЬЯ НОГА, ФАРШИРОВАННАЯ СУЛУГУНИ



на 8 порций

- баранина (окорок) 1,5–2 кг
- сыр сулугуни тертый 300 г
- оливки и маслины с косточками 8–10 шт.
- лук репчатый 4 головки
- чеснок 2 зубчика
- бульон мясной 1 стакан
- вино сухое белое 1 стакан
- сметана ½ стакана
- масло растительное 3 ст. ложки
- базилик рубленый 1 пучок
- соль, перец черный молотый

■ Из окорока вырежьте кость, мякоть уложите разрезом вверх, посыпьте базиликом и сыром. Края разреза соедините, мясо обвяжите шпагатом, посолите, поперчите.

■ В жаровне разогрейте масло, уложите в нее мясо. Лук и чеснок разрежьте поперек пополам, обжарьте со стороны среза и выложите в жаровню. Добавьте оливки и маслины.

■ Запекайте мясо в духовке при 240 °С, периодически поливая бульоном и вином.

■ Готовое мясо выложите на блюдо, вокруг уложите тушеные лук, чеснок, оливки и маслины.

■ В полученный при тушении мяса сочок добавьте сметану, соль, перец, доведите соус до кипения. Подайте его отдельно.

• Время приготовления 2 часа •

на 10 порций

- мякоть говядины 700 г
- помидоры твердые 10 шт.
- помидоры мягкие 7 шт.
- баклажаны 10 шт.
- перец сладкий 10 шт.
- яблоки 400 г
- лук репчатый 2 головки
- рис вареный ½ стакана
- зелень петрушки, базилик, кинза по 1 пучку
- соль, перец черный молотый



ТОЛМА ИЗ ГОВЯДИНЫ ЛЕТНЯЯ

■ Мясо пропустите через мясорубку, добавьте мелко нарезанные лук и зелень, соль, перец, рис, перемешайте.

■ Мягкие помидоры нарежьте и припускайте 10 минут. С баклажанов срежьте продольный слой, выньте семена, посолите. У сладких перцев срежьте верхушки, удалите семена и бланшируйте перцы 3–5 минут. С твердых помидоров срежьте плодоножки, удалите часть мякоти, посолите. Яблоки очистите от семян, нарежьте кружочками.

■ Баклажаны, перец и помидоры заполните фаршем и накройте «крышечками». Фаршированные овощи уложите слоями, чередуя их со слоями яблок. Полейте приготовленным из помидоров соусом и тушите до готовности.

• Время приготовления 1 час 30 минут •

КЕБАБ



на 6 порций

- мякоть говядины 1 кг
- лук репчатый 3–4 головки
- яйца 2 шт.
- барбарис ½ стакана
- масло сливочное 3 ст. ложки
- сухари панировочные 3 ст. ложки
- соль, перец черный молотый

■ Мясо пропустите через мясорубку вместе с луком. Посолите, поперчите, добавьте барбарис, яйца, перемешайте.

■ Из фарша сформуйте небольшие колбаски. Запанируйте в сухарях и обжаривайте на масле до образования золотистой корочки. Затем залейте водой на половину высоты кебаба и тушите 10–15 минут.



• Время приготовления 40 минут •

КУРИЦА, ЗАПЕЧЕННАЯ С СУЛУГУНИ

на 4 порции

- курица 1 шт.
- сыр сулугуни 200 г
- масло топленое 20 г
- сок гранатовый ½ стакана
- соль
- зелень петрушки

■ Обработанную курицу натрите солью, нафаршируйте нарезанным соломкой сулугуни, отверстие сколите деревянной шпилькой. Запекайте на вертеле до готовности, периодически поливая смешанным растопленным маслом, с гранатовым соком.

■ Перед подачей снимите птицу с вертела, разрубите на порционные куски и уложите на блюдо в виде целой тушки, оформите веточками зелени.

• Время приготовления 1 час 30 минут •



АЧМА

на 8 порций

- мука пшеничная 1 кг
- сыр сулугуни 1 кг
- масло сливочное 300–500 г
- сметана 200 г
- яйца 5 шт.
- вода 1 стакан
- соль



■ Яйца взбейте, добавьте воду, муку, соль и замесите тесто. Разделите его на 8 частей, одна из которых должна быть больше других. Сформуйте шарики и оставьте для расстойки на 10 минут.

■ Шарики тонко раскатайте, больший – по размеру противня. Уложите его на смазанный маслом противень, полейте частью растопленного масла. Остальные пласты опустите в кипящую воду на 1–2 минуты, выньте и залейте холодной водой. Откиньте на дуршлаг.

■ Сыр натрите на терке и смешайте с ½ нормы растопленного масла и сметаной.

■ На сырой пласт теста положите 3 отваренных пласта, поливая каждый маслом. Сверху уложите ½ сырной начинки, снова 3 пласта теста, смазанные маслом, оставшуюся начинку. Загните края сырого пласта и закройте последним пластом. Запекайте при 200 °С до образования золотистой корочки.

■ Перед подачей нарежьте порционными кусками.

• Время приготовления 1 час 20 минут •



ХИНКАЛИ С МЯСОМ И СЫРОМ

на 10 порций

- мука пшеничная 1 кг
- яйца 2 шт.

для мясной начинки:

- мякоть говядины 1 кг
- лук репчатый 5 головок
- зелень петрушки, кинза по 1 пучку

для сырной начинки:

- сыр сулугуни 1 кг
- масло сливочное 100 г
- соль, перец черный молотый

■ Яйца, небольшое количество воды, соль соедините с мукой и замесите крутое тесто.

■ Мясо дважды пропустите через мясорубку вместе с луком, добавьте рубленую зелень, перец, соль, влейте 1 стакан воды, перемешайте.

■ Для сырной начинки сыр натрите и смешайте его с маслом.

■ Тесто раскатайте в тонкий пласт и вырежьте стаканом кружочки. На середину каждого кружочка положите мясную или сырную начинку, края теста соберите в центре и защипните.

■ Варите хинкали в кипящей подсоленной воде. Когда хинкали всплывут, варите еще 5 минут, затем выньте их шумовкой. При подаче посыпьте перцем.



• Время приготовления 50 минут •





ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

на 10 порций

для теста:

- мука пшеничная 1 кг
- яйца 4 шт.
- дрожжи 30 г
- вода или молоко 2 стакана
- масло сливочное 3–4 ст. ложки
- сахар 1 ст. ложка
- соль ½ ч. ложки

для начинки:

- сыр сулугуни 1 кг
- яйца 10 шт.
- масло сливочное 2 ст. ложки

■ В теплой воде или молоке растворите соль, сахар, дрожжи, добавьте 1 яйцо, муку, масло и замесите тесто. Оставьте для брожения.

■ Готовое тесто разделите на 10 частей, раскатайте лепешками, на середину каждой положите тертый сыр. Разровняйте начинку по лепешке, отступив от края на 1 см. Края лепешки заверните в виде бортика, придавая ей форму лодочки. Выпекайте при 220 °С до полуготовности, затем в середину каждой лепешки положите кусочек масла, влейте по яйцу и вновь поставьте в духовку. Как только белок загустеет, сразу подавайте.

• Время приготовления 2 часа 40 минут •

ХАЧАПУРИ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА

на 10 порций

- тесто слоеное 2 кг

для начинки:

- сыр сулугуни 1 кг
- яйца 2–3 шт.
- масло сливочное 3 ст. ложки
- сметана 200 г



■ Тесто раскатайте в пласт толщиной 4–5 мм, разрежьте на 10 квадратов. На середину каждого положите фарш из тертого сыра, смешанного с яйцами и 2 столовыми ложками масла. Края квадратов соедините в центре и прижмите, затем раскатайте хачапури в виде круга.

■ Смажьте хачапури льезоном, уложите на смоченный водой противень и выпекайте при 220 °С. При подаче полейте растопленным маслом.



• Время приготовления 45 минут •

на 8 порций

- орехи грецкие 500 г
- мед 250 г
- сахарная пудра 3 ст. ложки





ГОЗИНАКИ

■ Орехи нарежьте, слегка обжарьте без изменения цвета и очистите от оболочки.

■ Мед прогрейте 3–4 раза до появления на его поверхности пены.

■ Подготовленные продукты соедините с сахарной пудрой и варите на слабом огне 10 минут.

■ Полученную массу вылейте слоем 0,5 см на застеленный пергаментной бумагой противень, поверхность разровняйте, массу охладите. Перед подачей разрежьте гозинаки нагретым ножом на порции.

• Время приготовления 50 минут •

УДК 641.55(083)
ББК 36.997
Г90

Грузинская кухня.– 4-е изд.– Челябинск: Аркаим, 2005.– 32 с.: ил.– (Семь
Г90 поварят).

ISBN 5-8029-1244-8

В книге собраны рецепты лучших блюд традиционной грузинской кухни, так популярной сегодня в России.

УДК 641.55(083)
ББК 36.997

4-е издание

Издание для досуга

Грузинская кухня



Составитель Отар Туаев

Ответственный редактор С. В. Лощенкова
Научный редактор И. Г. Ройтенберг
Дизайн серии – В. А. Кугаевский
Художник Е. М. Суздальцева
Художественный редактор А. Е. Колосов
Технический редактор Т. В. Анохина
Корректор Е. А. Кашина
Компьютерная верстка – О. И. Воробьева
Фотограф А. А. Титаев
Обложка:
Дизайн обложки – Н. В. Тихоплав
Фотограф К. А. Шевчик
Стилист Е. Б. Брюхина

Блюда приготовлены и апробированы в кулинарной студии издательства «Аркаим»

Подписано в печать 26.05.05. Формат 60×100/16. Бумага мелованная. Гарнитура FreeSet. Печать офсетная
Усл. печ. л. 2,2. Усл.-изд. л. 3,24. Заказ № S143
ООО «Издательство «Аркаим», 454091, г. Челябинск, ул. Постышева, 2
Отпечатано в Китае

По вопросам приобретения литературы обращайтесь:

Челябинск, ООО «Издательство «Аркаим»
454091, г. Челябинск, ул. Постышева, 2
тел. (351) 265-87-01 (отдел реализации)
тел/факс: 265-86-97, 265-86-98
e-mail: sales@arkaim.biz www.arkaim.biz www.millionmenu.ru

Москва, представительство ООО «Издательство «Аркаим»
107023, г. Москва, ул. Малая Семеновская, 11а, стр. 4
тел.: (095) 589-23-30
e-mail: moscow@arkaim.biz

ISBN 5-8029-1244-8